



FICHA TECNICA Nº FTUE-ES-CC/78

Edición: 4

Fecha: 12/03/2018

Referencia: 801246

Denominación legal: **ACEITE REFINADO DE SEMILLAS ESPECIAL PARA FREIR**

Legal denomination: **HUILE VÉGÉTALE RÉSERVÉ À LA FRITURE / REFINED SEED OIL FOR FRYING**

Denominación comercial: **ACEITE DE COMPOSICIÓN 2 - GIRASOL EXTRA - TRADITION**

Trade name: **OIL COMPOSITION 2 - SUNFLOWER EXTRA - TRADITION**

1	Descripción de producto: Product description:	Mezcla de aceites refinado de semillas con antiespumante <i>Blend of refined seed oils with antifoam</i>
2	Ingredientes: Composition:	Aceite refinado de girasol, aceite refinado de girasol alto oleico, aceite refinado de granilla de uva y antiespumante <i>Refined sunflower oil, refined high oleic sunflower oil, refined grapeseed oil and antifoam</i>
3	Características físico-químicas: Physico-chemical characteristics:	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid) <0.2 Índice de Peroxidos(meqO2/kg) / Peroxide Value(meqO2/kg) <5 Lovibond Color Red 0,5-1,1 Lovibond Color Yellow 4-12 Composición de ácidos grasos/fatty acid composition Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%) <0,1 Palmitico C16:0(%) / Palmitic C16:0(%) 3,5-8 Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%) <0,2 Estearico C18:0(%) / Stearic C18:0(%) 3-7 Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%) 15-85 Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%) 5-72 Linolénico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%) <0,2 Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%) <0,6 Eicosenoico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%) <0,3 Behénico C22:0(%) / Behenic C22:0(%) <1
4	Información Nutricional: Nutritional Facts:	por 100g <i>per 100g</i> Valor Energético / Energy 3700kJ/900kcal Grasas / Fat 100g de las cuales / of which Saturadas, / Saturates, 10g Hidratos de Carbono / Carbohydrates 0g de los cuales / of which Azúcares, / Sugars, 0g Proteínas / Protein 0g Sal / Salt 0g Vitamina E / Vitamin E 60mg
5	Contaminantes:	Metales pesados / Heavy metals Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i> Benzo-alfa-pireno(µg/kg) / Benzo-alpha-pyrene (µg/kg) Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i> 4HAP(µg/kg) / 4PAH(µg/kg) Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i> Ácido erúico(g/kg) / Erucic acid (g/kg) Conforme al reglamento UE 696/2014 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 696/2014 and amendments</i> Pesticidas / Pesticides Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 396/2005 and amendments</i> Suma de dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)(pg/g grasa) Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i> Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)(pg/g fat) Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i> Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas(pg/g grasa) Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i> Sum of dioxins and dioxins-likePCBS(pg/g fat) Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i> Suma de 6 PCB's(ng/g grasa) Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i> Sum of 6 PCBS(ng/g fat) Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i> Glicidil ester / Glycidyl esters Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
6	Características Microbiológicas: Microbiological characteristics:	No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua <i>No applicable in oils because of its low water content</i>
7	Envasado en: / Packed in:	Plástico / Plastic 0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/7,5/10/25/1000 L Vidrio / Glass - Lata / Tin -
8	Condiciones especiales: / Special conditions	de almacenamiento: / storage: Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Cerrar bien el envase después de su uso <i>Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use</i> de transporte: / of transport: No es necesario control de temperatura

Consumir preferentemente antes de / Best before	<i>Is not necessary any temperature control</i> 12,18 o 22 meses desde la fecha de envasado según referencia <i>12,18 or 22 months from packing date depending on the reference</i>
9 Destino final previsto para el producto Target population	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población. Apto para veganos, vegetarianos, ovo-lacto-vegetarianos, celíacos <i>The product is suitable for everybody. Suitable for vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians and coeliacs</i>
10 Alérgenos Allergens	No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el Anexo II del reglamento UE 1169/2011 <i>The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011</i>
11 OGM GMO	No existen variedades modificadas genéticamente de cualquiera de las materias primas. En nuestras instalaciones no están presentes productos modificados genéticamente, evitando así posibles contaminaciones cruzadas. El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 <i>There are not GMO varieties of any of the raw material. In our facilities there are not any GMO, this avoid possible cross-contamination. The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003</i>
12 Identificación del lote Batch explanation	L-AAXXXYYYY donde AA son las dos últimas cifras del año en curso; XXXX son cifras correlativas del 3000 al 7999; YYY corresponden al día juliano (en caso de cargas a granel, solo se codifica AAXXXX) <i>L-AAXXXYYYY where AA are the last numbers of the current year; XXXX are correlatives numbers from 3000 to 7999; YYY mean Julian day (in case of bulk loadings, it is only coded AAXXXX)</i>
13 Modo de empleo How to use	Especialmente usado en frituras. Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos. <i>Suitable for frying and dressing different dishes</i>
La información detallada es confidencial por lo que no se puede divulgar su contenido sin previo <i>Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Borges Agricultural & Industrial Edible SAU</i>	